

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект рабочих программ дисциплин, включая фонды оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, по образовательной программе по направлению подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация – бакалавр

Разработчиком образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» является кафедра биохимии и биотехнологии ФГБОУ ВО «Тверской государственной университет».

На рецензию представлен комплект рабочих программ дисциплин (РПД) и комплект фондов оценочных материалов по дисциплинам образовательной программы.

Все РПД содержат следующие элементы:

№	Критерии оценки РПД	Отметка о соответствии
1	Цели изучения дисциплины	Да
2	Цели соотнесены с общими целями образовательной программы Имеют междисциплинарный характер	Да Да
3	Указана связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана по ОП ВО	Да
4	Приведен перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО	Да
5	Содержание дисциплины структурировано по темам, видам учебных занятий с указанием их объемов	Да
6	Расчет времени в РПД соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану	Да
7	В содержании отражены темы о современных достижениях науки применительно к данной дисциплине	Да
8	Указано учебно-методическое обеспечение	Да

	дисциплины, в том числе: - перечень основной и дополнительной литературы, методических материалов, - электронных ресурсов, - методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	Да Да Да
9	Указаны формы контроля и промежуточной аттестации	Да
10	В программе приведены фонды оценочных материалов (ФОМ) для проведения промежуточной аттестации	Да
11	К процессу разработки и актуализации РПД и учебно-методических материалов привлекаются работодатели, ориентированные на выпускников программы	Да
12	Выявленные недостатки, замечания, рекомендации рецензента	Нет

Тематический план дисциплины имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам в соответствии с учебным планом. Каждый раздел РПД отражает тематику и вопросы, позволяющие в полном объеме изучить необходимый материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Все фонды оценочных материалов содержат следующие элементы:

№	Критерии оценки ФОМ	Отметка о соответствии
1	Перечень компетенций, которыми должны овладеть студенты в результате освоения ОП ВО (матрица компетенций), с указанием этапов их формирования	Да
2	Описание показателей, системы оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок	Да
3	Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности	Да

4	Порядок проведения промежуточной аттестации, содержащей методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности в ходе промежуточной аттестации	Да
---	--	----

Фонды оценочных материалов обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении промежуточной аттестации.

Представленный на рецензию комплект рабочих программ дисциплин (РПД) и комплект фондов оценочных материалов по дисциплинам образовательной программы по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» отвечает предъявляемым требованиям и профессиональным задачам. Рабочие программы дисциплин, включающие в качестве приложения к ним фонды оценочных материалов, могут быть использованы при реализации рецензируемой программы.

Рецензент:

Доцент кафедры «Химия и технология полимеров»
ФГБОУ ВО «Тверской государственный
технический университет», к.х.н.



А.Е. Соболев